

CRAFT

ראשונות

- פוקאצ'ה 30**
ישר מהטאבון, שמן שום, מלח גס
- קפרזה 35**
עגבניה, מוצרלה, בזיליקום, בלסמי מצומצם ושמן זית
- פטריות צלויות 56**
פטריות פורטובלו ממולאות ב 4 גבינות ובצל שטוגן ביין, מוגש חם ברוטב שמנת

- סלט יווני 45**
מלפפון, עגבניה, זיתי קלמטה, בצל סגול, גבינת פטה ואורגנו יבש
- סלט פנזלה 54**
מבחר עגבניות, מלפפון, קישוא, קרעי מוצרלה טריה, קרוטונים, צלפים וזיתים
- סלט קיסר 55**
לבבות קיסר, בצל, עגבניות שרי, קרוטונים, ביצה עלומה, רוטב קיסר (מכיל אנשובי) ופרמזן

פסטטה

- פפרדלה / ספגטי 56**
רוטב פומדורו ובזיליקום / רוזה ופרמזן
- פוטנסקה 70**
פפרדלה פומדורו עם אנשובי צלפים וזיתי קלמטה
- ספגטי אלי אוליו 74**
ארטישוק, קישוא, קונפי שרי, ושעועית ירוקה בשמן שום
- אגנולוטי 68**
כיסוני פסטטה ממולאים בגבינות ברוטב שמנת פטריות וכמהין, מוגש עם קרם בזיליקום (מכיל אגוזים)

- רביולי סלק ריקוטה 70**
ברוטב חמאת לימון וטימין
- ניוקי על פסטו 65**
ברוטב שמנת פסטו, עם עגבניות צלויות ופרמזן (מכיל אגוזים)
- ספגטי סלמון מעושן 76**
רוטב שמנת ויין לבן, אפונה, כרישה וגרידת לימון

*ניתן להזמין פסטטה פנה ללא גלוטן ללא תוספת עלות

פיצות

הפיצות שלנו עשויות מבצק מחמצת של 72 שעות, עם רוטב עגבניות מתובל שמוכן במקום, מוצרלה ופרמזן מעולים והן נאפות בטאבון ייחודי.

הפיצות מגיעות ב 2 גדלים, קוטר 25 ס"מ שמתאים ליחיד וקוטר 35 ס"מ שמתאים לזוג.

- מרגריטה 65/40**
רוטב עגבניות, מוצרלה, בזיליקום ופרמזן
- אגיו דולצ'ה 102/62**
רוטב עגבניות, גבינת קממבר, קונפי שום, דבש
- ברבאבייטולה 105/65**
רוטב פסטו, סלק מעושן, רוקפור, אגוזי מלך, פלפל שחור
- מלאנסנה ברוצ'אטה 105/65**
רוטב עגבניות, חציל מדורה, קונפי שרי, צילי חריף, טחינה
- טראטופו 100/60**
רוטב בשמל כמהין, שמפיניון, פטריות פורטובלו צלויות, עלי מנגולד

- רוקולה קרצ'ופו 100/60**
רוטב עגבניות, ארטישוק, זיתי קלמטה, רוקט
- דולצ'ה קרמוסו 105/65**
רוטב שמנת, בטטה, כרישה, סטראצ'טלה, סילאן
- ורדורה ארוסטיטה 102/62**
רוטב פסטו, קישוא וגמבה קלויים, יוגורט יווני, סומק
- פאטאטינה אה פאשה 120/75**
רוטב שמנת, תפוח אדמה, גבינת פטה, סלמון מעושן, עירית

תוספות:

- זיתי קלמטה, צ'ילי חריף, עלי מנגולד, צלפים, יוגורט יווני, דבש, סילאן, בלסמי מצומצם, טחינה - 10/5 ₪
- גבינת קממבר, גבינת פטה, פטריות, בטטה, סלק, קונפי שרי, קונפי שום, חציל בטאבון' גמבה קלוייה, קישוא, תפוח אדמה, עלי רוקט, סטראצ'טלה, ארטישוק, כרישה, אנשובי, תוספת גבינה, רוקפור - 18/10 ₪
- סלמון מעושן - 32/22 ₪
- גבינה טבעונית תוצרת בית - 10/5 ₪

Soft drinks

Coca cola / zero cola / sprite /
Sprite zero / fuze tea 14

Water/ soda water 12

Large mineral/ sparkling
water 750CC 24

Hot drinks

Espresso 10

Cappuccino 14

Americano 14

Cold coffee 16

Tea 12

Hot chocolate 18

Beer

Paulner 30/35
Unfiltered wheat beer with a fruity
aroma and a delicate, balanced taste

Shapiro Lager 32/37
A light, hop-rich lager with a refined
bitterness and floral aroma

Morti 27/32
An Italian lager with a pleasant aroma
and balanced bitterness

Cocktails

Ananda 46
Beefeater Gin, pineapple, lemon and basil

Pome 44
Beefeater Gin, homemade pomegranate
syrup and lemon

Bit 42
Thinkers vodka, homemade beet syrup,
and lemon

Mule 48
Beefeater Gin, lemon, ginger beer

Craft Negroni 48
Beefeater Gin, Martini Rosso and Campari

White

Jerusalem sauvignon blanc and Muscat 30/100
light and pleasant

**Gwertztaminer Jerusalem
winery 135**
semi dry, fun

Yarden chardonnay 175
from the northern Golan full body and
concentrated flavor

Gamla sauvignon blanc 160
from the Golan, fruity and lively

Porta 6 120
from Lisbon, aromatic and refreshing blend

Rose

Jerusalem rose 30/100
light pink, balanced acidity

Viron 220
from the galilee, fresh and
fragrant with pronounced acidity

Golan 130
from the Golan heights,
tempranillo and pinot noir bright
color refreshing and pleasing

Galil 155
from the upper galilee, pinkish, light and
fragrant

Red

Jerusalem cabernet sauvignon 30/100
deep red and fruity

Golan merlot 140
from the northern Golan full body
and flavorful

Jezreel Nahalal 210
Carignan and Syrah grapes, aged for 14 months
full and fruity

Porta 6 125
from Lisbon, fruity blend, young,
mid body

Desserts

Crème brulee 44

Lotus cheesecake 46

Tiramisu 44

לבן

ירושלים סוביניון בלאן ומוסקט 100/30
קליל ונעים

גוורצטרמינר ירושלים 135
גיוורץ קלאסי, חצי יבש, כיפי

ירדן שרדונה 175
מצפון רמת הגולן, גוף מלא וטעם מרוכז,
רענן ומהנה

גמלה סוביניון בלאן 160
מהגולן, פירותי, גוף בינוני ומלא חיים

פורטה 6 120
ליסבון פורטוגל, בלנד ארומאטי ומרענן

רוזה

ירושלים רוזה 100/30
ורוד עדין, חומציות מאוזנת

יראון 220
מהגליל רענן וריחני, חמיצות מודגשת

גולן 130
רמת הגולן מענבי טמפירניו ופינו
נואר גוון בהיר מרענן שכיף לשתות

גליל 155
גליל עליון, ורדרד, קליל וריחני

אדום

ירושלים קברנה סובניון 100/30
גוון עמוק, פירותי

גולן מרלו 140
מרמה וולקנית בצפון רמת הגולן,
גוף בינוני מלא בטעם

עמק יזרעאל נהלל 210
מגבעת נילי, שילוב של
קריניאן וסירה, התיישן 14 חודשים,
פירותי ומלא

פורטה 6 125
ליסבון פורטוגל, בלנד פירותי, צעיר גוף בינוני

קינוחים

קרם ברולה 44

עוגת גבינה לוטוס 46

טרמיסו 44

שתייה קלה

**קולה / קולה זירו / ספרייט /
ספרייט זירו / פיוז טי 14**

מים / סודה 12

מים מינרלים/מוגזים פררלה 750 מ"ל 24

שתייה חמה

אספרסו 10

הפוך 14

אמריקנו 14

קפה קר 16

תה 12

שוקו חם 18

בירה

פאולנר 35/30
בירה חיטה לא מסוננת בעלת
ארומה פירותית וטעם עדין ומאוזן

שפירא לאגר 37/32
לאגר קלילה, עשירה בכשות עם מרירות
מעודנת וארומה פרחונית

מורטי 32/27
אגר איטלקי עם ארומה נעימה
בעלת מרירות מאוזנת

קוקטיילים

אנדה 46
ג'ין ביפיטר, אננס, לימון, בזיליקום

44 Pome
ג'ין ביפיטר, סירופ רימונים ביתי,
לימון, טוניק

ביט 42
וודקה ת'ינקרס, סירופ סלק ביתי,
לימון, טוניק

מיול 48
ג'ין ביפיטר, לימון, ג'ינג'ר ביר

קראפט נגרוני 48
ג'ין ביפיטר, קמפרי, מרטיני רוט

CRAFT

Starters

Focaccia 30

Straight from the oven,
with garlic oil and salt

Caprese 35

Tomato, mozzarella, basil,
reduced balsamic and olive oil

Greek salad 45

Cucumber, tomato, Kalamata olives,
red onion feta cheese and oregano

Panzanella salad 54

Variety of tomatoes, garden vegetables, onion,
fresh mozzarella, croutons olives and capers

Roasted mushrooms 56

Portobello mushrooms filled with
4 chesses and sauteed onion served hot

Caesar salad 55

romaine lettuce, red onion, cherry tomato,
croutons, poached egg, Caesar dressing
(contains anchovies) and parmesan

Pasta

Pappardelle/ Spaghetti 56

Pomodoro, basil / rose sauce, parmesan

Puttanesca 70

Pappardelle Pomodoro with anchovies,
capers and Kalamata olives

Spaghetti aglio e olio 74

artichoke, zucchini, confit cherry tomatoes
and green beans glazed in garlic oil

Agnolotti 68

pasta pockets filled with cheese in
mushroom and truffle cream served
with basil paste
(contains nuts)

Ricotta and beet ravioli 70

in lemon and thyme butter

Gnocchi al pesto 65

creamy pesto, confit cherry tomatoes
and parmesan (contains nuts)

Smoky salmon spaghetti 76

in cream and white wine, pees, leek
and lemon zest

**Pastas can be ordered with gluten free
Penne for no additional charge*

Pizza

*Our pizzas are made using a 72-hour
active sourdough, a homemade marinara,
quality mozzarella and parmesan and are
baked in a brick oven.*

*Pizzas are available 10" recommended for
one or 14" recommended for two.*

Margarita 40/65

tomato sauce, basil, parmesan

Aglio dolce 62/102

tomato sauce, camembert,
garlic confit, honey

Barbabietola 65/105

apeto sauce, smokey beets, roquefort,
walnuts, black pepper

Melanzane bruciate 65/105

tomato sauce, charred eggplant,
confit cherry tomatoes, hot chili, tahini

Tartufo 60/100

truffle bechamel sauce, champignon mushrooms,
roasted Portobello, Swiss chard leaf

Rucola carciofo 60/100

tomato sause, artichoke, Kalamata olives, arugula

Dolce cremosoa 65/105

cream base, sweet potato, leek,
Stracciatella, date honey

Verdure arrostiti 62/102

pesto sauce, roasted zucchini and
bell pepper, Greek yogurt and sumach

Patatine e pesce 75/120

cream base, roasted potato, feta
cheese, smoked salmon and chives

Toppings:

Kalamata olives, hot chili, Swiss chard leaf,
capers, Greek yogurt, honey, date honey, reduced
balsamic, tahini **5/10 NIS**

Camembert, feta cheese, mushrooms, sweet
potato, beets, confit cherry tomatoes, garlic
confit, charred eggplant, roasted bell pepper,
zucchini, potato, arugula, Stracciatella, artichoke,
leek, anchovies, extra cheese, roquefort **10/18 NIS**

Smoked salmon **22/32 NIS**

Homemade vegan cheese **5/10 NIS**